

# SNI

Standar Nasional Indonesia

---

Biji mete





© BSN 2015

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Klasifikasi dan persyaratan mutu.....	1
5 Pengambilan contoh .....	3
6 Ketentuan mengenai penampilan .....	3
7 Penandaan atau pelabelan.....	4
8 Rekomendasi.....	4
Lampiran A (normatif) Cara uji mutu biji mete .....	5
Lampiran B (informatif) Istilah dan contoh kelas mutu biji mete .....	8
Bibliografi.....	9
Tabel 1 – Kode ukuran biji utuh.....	2
Tabel 2 – Kode ukuran biji pecah .....	2
Tabel 3 – Persyaratan khusus .....	3
Tabel B.1 – Istilah biji jambu mete di beberapa negara ASEAN .....	8



## Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2906-1992 *Biji mete* direvisi berdasarkan usulan dari pemangku kepentingan sebagai upaya untuk memberikan jaminan mutu bagi produsen dan konsumen. Revisi standar ini merupakan adopsi modifikasi dari *Asean Standard for Cashew Kernels* (ASEAN Stan 20:2011) yang disesuaikan dengan kondisi di Indonesia.

Standar ini dirumuskan oleh Komite Teknis 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus di Bogor pada tanggal 2 September 2014 yang dihadiri oleh anggota Komite Teknis dan pemangku kepentingan lainnya.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 15-01-2015 sampai dengan 16-03-2015 dengan hasil akhir RASNI.





## Biji mete

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, persyaratan mutu, pengambilan contoh, cara uji, serta syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk kacang mete yang dihasilkan dari tanaman varietas komersial *Anacardium occidentale* L. dari keluarga *Anacardiaceae*, yang disiapkan sebagai bahan baku (baik utuh, bagian atau pecahan) untuk memenuhi permintaan konsumen.

### 2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya)

SNI 19-0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI 7313, *Batas maksimum residu pestisida hasil pertanian*

CODEX STAN 1-1985, Amd 2010. *General Standard for Labeling for Prepackaged Foods*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **biji mete**

biji dari buah tanaman jambu mete (*Anacardium occidentale* Linn) yang masak dan telah dikupas cangkang dan kulit arinya serta dikeringkan

#### 3.2

##### **utuh (*whole*)**

biji mete dalam keadaan utuh, dimana kedua belah kepingnya secara alami masih menempel satu sama lainnya

#### 3.3

##### **pecah**

biji dengan seperdelapan atau lebih bagian telah hilang/terputus, ditunjukkan sebagai berikut:

- Biji putus (*butts*) : kurang dari 3/8 bagian telah hilang/putus secara bersilangan tetapi kotiledon masih menempel secara alami
- Biji belah dua (*splits*) : biji mete yang terbelah dua menurut bentuk kepingnya
- Biji potong/pecah : biji yang terpecah menjadi lebih dari 2 bagian

#### 3.4

##### **benda asing**

benda-benda lain yang bukan biji mete seperti tanah, batu-batuan, ranting-ranting, kotoran serangga, kotoran tikus dan lain sebagainya.

### 4 Klasifikasi dan persyaratan mutu

#### 4.1 Klasifikasi

Biji mete diklasifikasikan dalam 3 (tiga) kelas mutu sebagai berikut :



- a. Kelas super
- b. Kelas 1
- c. Kelas 2

Biji mete dikelompokkan berdasarkan biji utuh dan biji pecah sesuai dengan Tabel 1 dan 2. Pengelompokan ini berlaku untuk semua kelas mutu.

**Tabel 1 – Kode ukuran biji utuh**

Kode ukuran	Jumlah biji tiap kg
U-150	265-325
U-180	326-395
U-210	395-465
U-240	485-530
U-280	575-620
U-320	660-706
U-400	707-880
U-450	881-990
U-500	990-1100

**Tabel 2 – Kode ukuran biji pecah**

Kode ukuran	Ukuran biji pecah
Pecahan besar (PB)	Tidak lolos ayakan 4,75 mm
Pecahan sedang (PS)	Lolos ayakan 4,75 mm tetapi tidak lolos ayakan 2,80 mm
Pecahan kecil (PK)	Lolos ayakan 2,80 mm

## 4.2 Persyaratan mutu

### 4.2.1 Persyaratan umum

Untuk semua kelas, persyaratan yang harus dipenuhi adalah :

- bersih dan bebas dari benda asing yang terlihat, beraroma khas biji mete
- bebas dari kerusakan yang ditimbulkan karena serangan serangga
- bebas jamur
- bebas dari aroma dan/atau rasa asing
- bebas dari noda akibat getah atau cairan kulit
- bebas dari bau tengik
- kadar air maksimum 5 %

### 4.2.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus untuk biji mete seperti tercantum pada Tabel 3.



Tabel 3 – Persyaratan khusus

Persyaratan mutu	Kelas mutu		
	Super	Kelas 1	Kelas 2
Warna	Berwarna putih, putih kekuningan, abu-abu pucat, atau kuning terang.	Warna mulai coklat terang, warna kuning terang, kuning, abu-abu terang, atau warna gading tua sebagai akibat pemanasan berlebih ( <i>over-heating</i> )	Warna mulai coklat tua, kuning gading, atau kebiru-biruan
Toleransi warna dan penampilan	Berisi maks 5 % diluar kelas super	Berisi maks 10 % diluar kelas 1	Berisi maks 10 % diluar kelas 2
Bentuk	Utuh, seragam, tidak keriput	Utuh atau pecah	Utuh atau pecah
Toleransi ukuran	10 % dari berat mete berukuran di atas atau di bawah kelas seharusnya	10 % dari berat mete berukuran di atas atau di bawah kelas seharusnya	10 % dari berat mete berukuran di atas atau di bawah kelas seharusnya

## 5 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh dilakukan sesuai dengan SNI 0428.

## 6 Ketentuan mengenai penampilan

### 6.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan harus seragam yang berasal dari satu kawasan, memiliki kelas mutu dan ukuran yang sama.

### 6.2 Pengemasan

Biji mete harus dikemas dengan cara yang dapat melindungi biji dengan baik. Bahan yang digunakan di dalam kemasan harus bersih dan memiliki mutu yang cukup untuk mencegah kerusakan eksternal maupun internal buah. Penggunaan bahan-bahan terutama kertas atau label spesifikasi biji mete yang dicetak masih dimungkinkan dengan menggunakan tinta atau lem yang aman untuk produk pangan.



## 7 Penandaan atau pelabelan

### 7.1 Kemasan eceran

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus memenuhi standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Amd 2010.

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi mengenai nama buah dan ditulis sebagai nama varietas.

### 7.2 Kemasan bukan eceran

Setiap kemasan dalam kontainer harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang. Untuk buah yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertai buah.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan:

- nama dan varietas buah;
- nama dan alamat perusahaan eksportir/importir, pengemas dan atau pengumpul;
- asal buah;
- kelas;
- ukuran (kode ukuran atau kisaran bobot dalam gram);

## 8 Rekomendasi

Biji mete harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313.



**Lampiran A**  
(normatif)  
**Cara uji mutu biji mete**

**A Cara uji****A.1 Penentuan ukuran biji mete kupas utuh (*whole*)****A.1.1 Ruang lingkup**

Metode ini digunakan untuk penentuan ukuran biji mete utuh berdasarkan jumlah biji dalam 1000 gram.

**A.1.2 Definisi**

Yang dimaksud dengan jumlah biji per 1000 gram adalah banyaknya biji yang terdapat dalam 1000 gram contoh.

**A.1.3 Prinsip metode**

Menimbang contoh biji mete utuh sebanyak 1000 gram dan kemudian ditentukan jumlah bijinya.

**A.1.4 Peralatan**

- *Top loading balance*
- Wadah penimbarigan

**A.1.5 Cara kerja**

- Timbang contoh sebanyak  $1000 \pm 2$  gram.
- Hitung jumlah biji yang terdapat dalam 1000 gram (x).

**A.1.6 Cara menyatakan hasil**

- Jumlah biji (x) 265 – 325 adalah golongan biji per kg contoh ukuran U-150.
- Jumlah biji (x) 326 – 395 adalah golongan biji per kg contoh ukuran U-180.
- Jumlah biji (x) 395 – 465 adalah golongan biji per kg contoh ukuran U-210.
- Jumlah biji (x) 485 – 530 adalah golongan biji per kg contoh ukuran U-240.
- Jumlah biji (x) 575 – 620 adalah golongan biji per kg contoh ukuran U-280.
- Jumlah biji (x) 660 – 706 adalah golongan biji per kg contoh ukuran U-320.
- Jumlah biji (x) 707 – 880 adalah golongan biji per kg contoh ukuran U-400.
- Jumlah biji (x) 881 – 990 adalah golongan biji per kg contoh ukuran U-450.
- Jumlah biji (x) 990 – 1100 adalah golongan biji per kg contoh ukuran U-500.



## A.2 Penentuan kadar air

### A.2.1 Ruang lingkup

Metode ini digunakan untuk menentukan kadar air biji-bijian dan bahan-bahan lain yang mempunyai karakteristik yang hampir sama

### A.2.2 Definisi

Kadar air adalah banyaknya air dalam suatu bahan yang ditentukan dan pengurangan berat suatu bahan yang dipanaskan pada suhu pengujian

### A.2.3 Prinsip metode

Pengurangan berat suatu bahan yang dipanaskan pada suhu 100 °C – 105 °C, disebabkan karena hilangnya air dan zat-zat menguap lainnya, sehingga berat tersebut dianggap sebagai berat air.

### A.2.4 Peralatan

- Oven : Dengan pemanas listrik, mempunyai ventilasi yang efektif sehingga suhu dalam oven dapat dipertahankan pada 105 °C ± 2 °C.
- Cawan : Dengan bahan logam tahan karat dengan penutup berdiameter 5 cm dan dalamnya 2,5 cm – 3,0 cm
- Eksikator
- Neraca analitis

### A.2.5 Cara kerja

Timbanglah dengan teliti contoh yang sudah ditumbuk dalam lumping dan alu, sebanyak 5 gram, tempatkan dalam krus porselen, krus silica atau platina dan dipanaskan dalam oven listrik yang mempunyai pengatur suhu 105 °C ± 2 °C selama 5 jam.

Dinginkan dalam eksikator sampai mencapai suhu kamar dan timbanglah. Pengujian tersebut di atas dilanjutkan dengan pemanasan selama 0,5 jam. Pendinginan dan penimbangan yang diulangi beberapa kali (3 kali – 4 kali) sampai pengurangan berat antara 2 penimbangan berturut-turut lebih kecil dari 0,001 gram.

### A.2.6 Cara menyatakan hasil

$$\text{Kadar air, persen bobot/bobot} = \frac{M_0 - M_1}{M_0} \times 100$$

**Keterangan :**

M<sub>0</sub> adalah berat cuplikan mula-mula

M<sub>1</sub> adalah berat cuplikan setelah dikeringkan

## A.3 Penentuan warna

Warna biji mete kupas ditentukan secara visual.

## A.4 Penentuan bau

Bau biji mete kupas ditentukan secara organoleptik.



## A.5 Penentuan biji rusak, biji bertesta, pecahan biji dan benda asing

### A.5.1 Ruang lingkup

Metode ini digunakan untuk penentuan biji rusak, biji bertesta, pecahan biji dan benda asing

### A.5.2 Definisi

**A.5.2.1** Biji rusak adalah biji berjamur basah atau kering yang dapat dilihat dengan mata, biji memperlihatkan kerusakan karena serangga, biji berserangga pada stadia apapun dan biji bernoda coklat atau hitam (karena proses fisis, biologis, kimiawi, mekanis maupun enzimatis), tercemar CNSL atau berkeriput.

**A.5.2.2** Biji bertesta adalah biji yang mengandung kulit ari dari biji mete

**A.5.2.3** Pecahan biji adalah apabila biji tersebut pecah dengan bagiannya yang hilang lebih dari  $\frac{1}{4}$  (seperempat) bagian biji menurut ukuran masing-masing jenisnya.

**A.5.2.4** Benda asing adalah benda-benda lain bukan bahan itu sendiri tercampur di dalamnya, tanah, batu-batuan, ranting-ranting, kotoran serangga, kotoran tikus, hama yang mati dan lain sebagainya.

### A.5.3 Prinsip metode

Pemisahan pada organoleptik dan penimbangan sesuai dengan definisi masing-masing karakteristik tersebut di atas.

### A.5.4 Peralatan

**A.5.4.1** Kaca arloji, cawan plastik, atau cawan aluminium, neraca analitis

### A.5.5 Cara kerja

Timbanglah contoh uji sebanyak 100 gram  $\pm$  0,1 gram. Kemudian pisahkan biji rusak, biji bertesta, pecahan biji, sesuai dengan definisinya dan pindahkan pada kaca arloji yang diketahui bobotnya. Kaca arloji atau cawan beserta benda-benda tersebut ditimbang pada neraca analitis.

Perbedaan kedua hasil penimbangan akan menunjukkan jumlah biji rusak, biji bertesta, pecahan biji, dan benda asing dalam contoh yang diuji.

### A.5.6 Cara menyatakan hasil

Perhitungan biji rusak, biji bertesta, pecahan biji, dan benda asing, persen bobot/bobot masing-masing adalah :

$$\frac{M_2 - M_1}{M_0} \times 100$$

**Keterangan :**

$M_0$  adalah bobot contoh uji

$M_1$  adalah bobot kaca arloji atau cawan

$M_2$  adalah bobot kaca arloji atau cawan serta isinya



**Lampiran B**  
(informatif)  
**Istilah dan contoh kelas mutu biji jambu mete**

**Tabel B.1 – Istilah biji jambu mete di beberapa negara ASEAN**

<b>Negara</b>	<b>Nama umum</b>
Brunei Darussalam	Jagus
Kamboja	Svay Chanty
Indonesia	Mete, Mede
Laos	Mak Mouang Himmapan
Malaysia	Gajus Ketereh Jambu golok Janggus
Myanmar	Thee Ho Tha Yet
Filipina	Kasuy/Kasoy
Thailand	Med Mamouang Himmapan
Vietnam	Nhan hat dieu



## Bibliografi

Asean Standards 20:2011, *ASEAN Standard for Cashew Kernels*

